

## Shakshuka

---

Auszug aus dem Buch «So schmeckt Israel» von Tom Franz

Zutaten (für 6 Portionen):

- 6 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, geschält und fein gehackt
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- 1 grüne Chilischote, in Ringe geschnitten
- ½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
- ½ TL Chilipulver
- 1 TL Paprika, edelsüss
- 10 Tomaten in grobe Würfel geschnitten
- 100 ml Tomatenmark
- 6 kleine Eier (nach Bedarf auch 2 Eier pro Portion)
- 1 Hand voll Petersilienblätter



Zubereitung:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit etwas Salz glasig und weich anschwitzen. Den Knoblauch und die Chilischote hinzufügen und alles bei leichter bis mittlerer Hitze braten, bis die Zutaten braun zu werden beginnen.

Die Gewürze in eine Pfanne geben und heiss werden lassen. Die Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen und so lange köcheln lassen, bis sich die Masse um etwa ein Viertel reduziert hat. Die Konsistenz der Sauce soll sämig sein, und es soll kein Wasser der Tomaten mehr sichtbar sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald die Sauce fertig ist, die Eier einzeln in eine kleine Schale schlagen und in die köchelnde Sauce gleiten lassen. Die Eiweisse dabei etwas salzen. Die Eier ohne Abdeckung garen. Anrichten.

Eine Portion Shakshuka zusammen mit einem Ei mit einem grossen Servierlöffel auf den Teller heben. Das Ei soll oben liegen. Mit den Petersilienblättern bestreuen.

Dazu frisches Weissbrot reichen.

